



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TAVUK ÇORBASI

500 gr Keskinoglu piliç eti
1 Adet havuç
1 Adet patates
1 Çorba kaşığı tereyağ
1 Çorba kaşığı un
2 Adet Keskinoglu yumurta
8 Su bardağı su
Tuz, karabiber pul biber
Yarım demet Maydanoz

Parçalanmış tavuk etlerini tencereye koyup üzerine 8 su bardağı su ilave edin.

İçine doğranmış patates, havuç, kıyılmış maydanoz ve tuzu da ekleyip 1 saat pişirin. Pişen et ve sebzeleri tel süzgece boşaltıp suyunu başka bir tencereye alın.

Tavuk parçalarını alıp, etlerini küçük küçük doğrayın. Pişen sebzeleri de süzgeçten ezerek geçirip tavuk suyuna ekleyin. Aynı bir yerde tereyağını bir tavada eritip 1 çorba kaşığı un ilave ederek pembeleşinceye kadar karıştırın. Daha sonra tavuk suyundan 1-2 kepçe kadar alın ve kavrulmuş unun üzerine ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca tavayı ateşten alıp üzerine yumurtaları kırıp çırpma teliyle sürekli karıştırın. Tenceredeki tavuk suyuna, hazırladığınız karışımı ilave edip 10 dakika kadar kaynatın. İçine tavuk etlerini ekleyip karıştırın. Tuz, pul biber ve karabiberleri de ilave ettikten sonra 5 dakika daha pişirin. Üzerine ince kıyılmış maydanozları serpin ve sıcak olarak servis yapın.